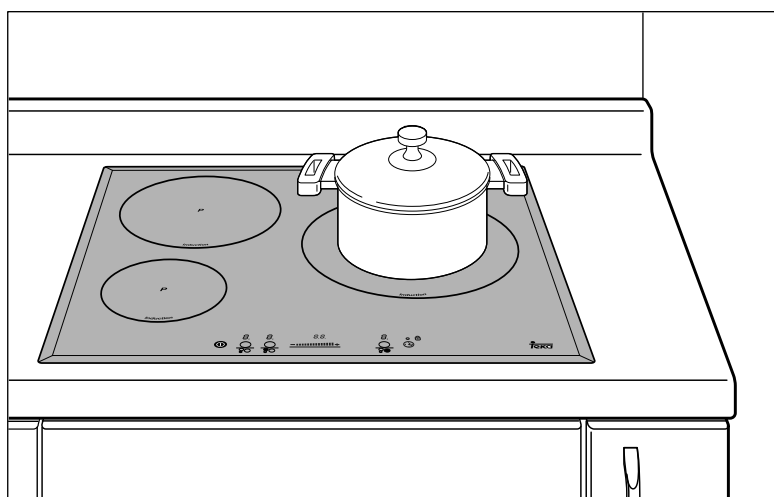
テカ IH クッキングヒーター（家庭用）

# 取扱説明書

## 型番　IRS 631

○ 必ずこの取扱説明書をお読みになってから、お使いください。
○ 保証書の「お買上げ日・お買い求め先」などの記入を必ず確かめください。

# 目次

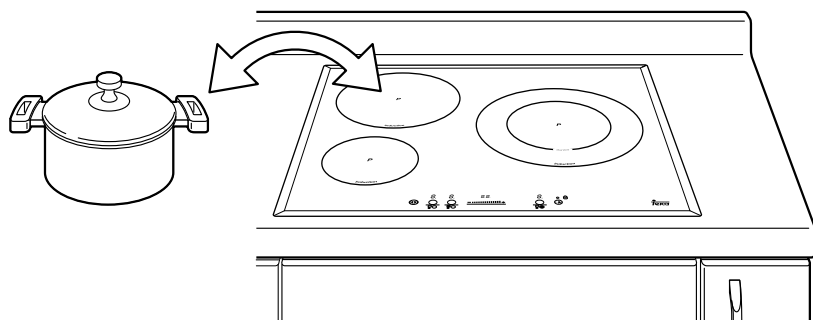


## ご注意

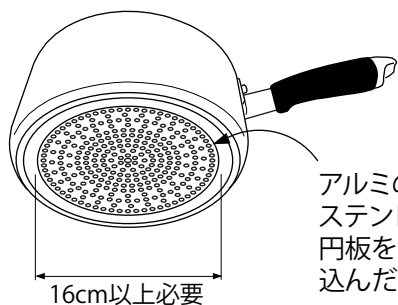
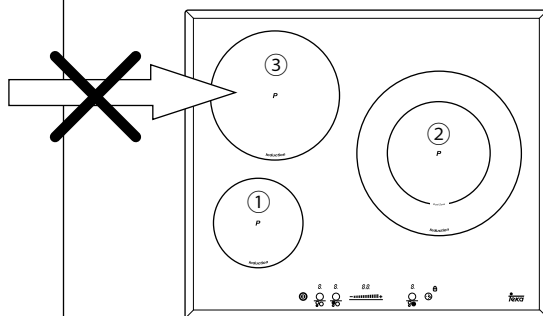
機器を設置前には必ず等取扱説明書をお読みになり、安全な設置、ご使用を心がけてください。

機器は常にデザインや機能に改善が加えられているため、予告せず仕様変更される場合もございます。

## 1. お使いになるにあたってのご注意・・・

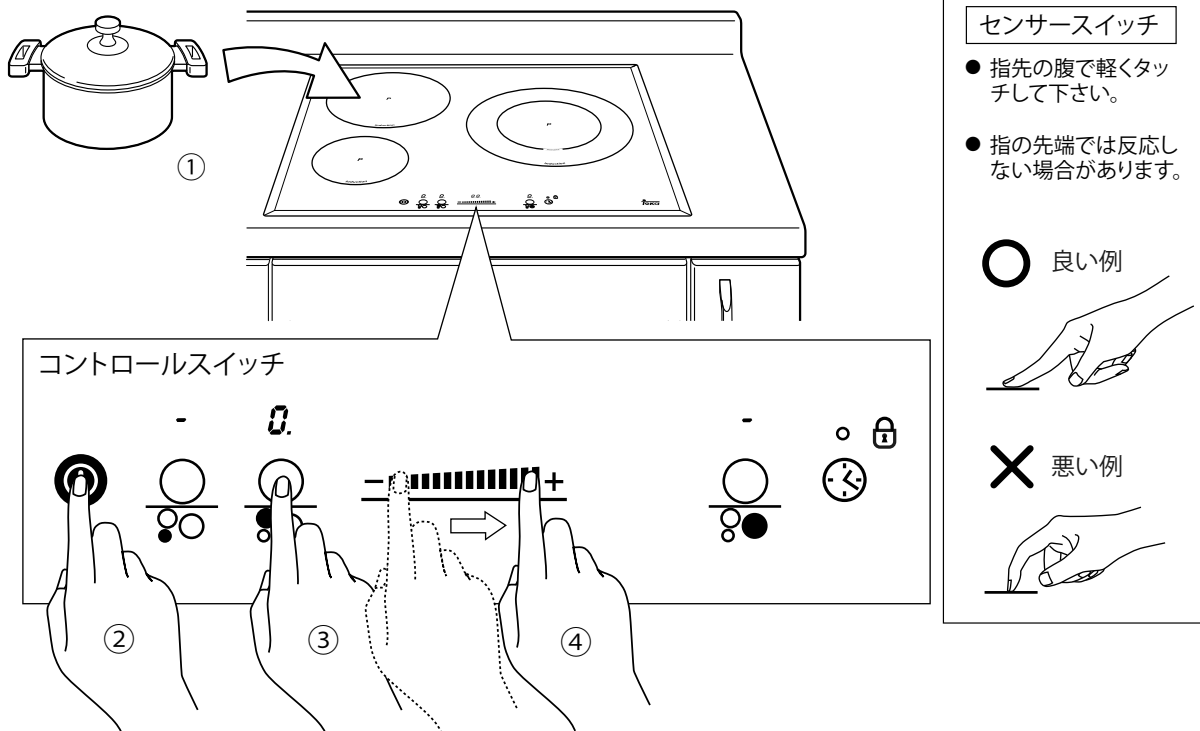
☆ スイッチを切ってから鍋をおろしてください、鍋を載せてからスイッチを入れてください

※ ソフトスイッチングとハードスイッチング
スイッチを切ってから鍋を下ろすと機器は電気的に最も良いタイミングで電流を遮断します。
これをソフトスイッチングといい、構成部品に負担がかからず安全に電源を切ることができます。
一方、スイッチが入ったまま鍋をコンロからおろした場合、機器は鍋が降ろされたことを感知して電気の流れを強制的に停止いたします。このことをハードスイッチングといい、ソフトスイチングに比べて構成部品に負担が掛かりますので頻繁にハードスイッチングをすると機器が故障することがあります。

☆ ”はり底鍋”はお使いにならないでください

ご使用の鍋の ”品質表示ラベル” に、
材料の種類　本体　アルミニウム合金
　　　　　　はり底　ステンレス鋼（クロムXX%）
と記されている鍋、

本機でははり底鍋（左の図のように鍋底が特殊な形状をした鍋）のご使用はお薦めしておりません。

はり底部のステンレス鋼の直径が16cm以下のものは左前のコンロ①と右ダブルゾーンコンロ②では使用できますが、左奥の直径21cmのクッキングゾーン③では使えません。

直径21cmのクッキングゾーンで使える鍋は鍋底の直径が14cm以上の大きさのものですが、はり底鍋の底面は”直径のわりに実質面積が小さい”ため、鍋として認識できずエラーが表示されます。

オールステンレスなど鍋底が均一な素材で出来た、底が平らな鍋をお使いください。
＞　9ページの”調理器具に関する重要なお知らせ”をご参照ください。

## 2. まずは使ってみましょう（詳しい使い方は12ページ以降をお読みください。）

① クッキングゾーンの中心に鍋を置きます。 (以下、左奥クッキングゾーンでの使用例:)

② 電源スイッチ ⓪ に1秒以上タッチしてください。
各クッキングゾーンの火力表示部に”ー”（ダッシュ）が点灯します。

③ 左奥クッキングゾーンの選択スイッチにタッチしてください。
左奥クッキングゾーンの火力表示部に”0”とともにドット”.”が点灯します。

④ スライダースイッチを指の腹でなでるように横にスライドし、火力を”1”から”9”
または、”P”（パワー火力：火力”9”にしてから”＋”にタッチ）にセットします。

⑤ 調理が終わったら、もういちど選択スイッチにタッチしてから、
スライドセンサースイッチで火力を”0”にする。
または、”ー”（マイナススイッチ）に２秒間タッチして火力を”0”にします。

## 3．安全上のご注意

■ 安全にお使いいただくために

● ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

● ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の２つに区分しています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

| ⚠ 警告：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。 |
|---|
| ⚠ 注意： 人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される場合。 |

（絵表示の例）

⃠ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

## ⚠ 警 告

本機はプラグ式です。単相 200V で定格 30A 以上のコンセントを単独で使用してください。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

交流単相 200V 以外では使用しないでください。
火災・感電・故障の原因になります。

アースを確実に取り付けてください。
故障や漏電のときに感電の恐れがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。

電源コードが破損し交換する場合は、必ず製造業者、もしくはその代理店、または同等の有資格者により行ってください。
コード交換は危険を防止するため、純正品をご使用ください。

# ⚠ 警 告

改造はしないでください。修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
発火したり、異常動作してケガをすることがあります。修理はお買い上げの販売店、または当社サービスにご相談ください。

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張たり、ねじったり、束ねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工しないでください。
電源コードが破損し火災・感電の原因になります。

使用後は電源スイッチが切れているかを確認してください。
火災の恐れがあります。

本機に水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。

本機はビルトイン専用機種ですキッチンへのすえつけ・結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。
火災や感電･ケガの恐れがあります。

セラミックプレートは硬質ガラスと同じです。重い物を上に落とさないでください。
万が一セラミックプレートに亀裂が入った場合は電源を切り、使用を中止してください。

カーテン等可燃物の近くで使用しないでください。
火災の恐れがあります。

ヒーターの上に物を置かないでください。
火災の恐れがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。
ヤケド・感電・ケガをする恐れがあります。

揚げ物調理中はその場を離れないでください。
火災の恐れがあります。

# ⚠ 注 意

使用中は換気をしてください。

火気を近づけないでください。
感電・漏電の原因になります。

本機は家庭用です。業務用としての使用はできません。

使用中は、本機から離れないでください。
調理物が発火することがあります。

本機を調理以外の目的に使用しないでください。
暖房や乾燥には使用しないでください。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は本機のご使用にあたって医師とよくご相談ください。
本機の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

# ⚠ 注 意

クッキングゾーンは磁力線が出ているため、磁気に弱いものは近づけないでください。
- ラジオ・テレビなど（雑音の原因）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券・携帯電話など（記憶が消える原因）

機械に異常が生じたり、動かなくなった場合は事故防止のため、すぐにブレーカーを落とし、お買い上げの販売店、または当社サービスにかならず点検修理をご依頼ください。

コンロのコネクターが傷んだり、差し込みがゆるいときは使用しないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。

必ずクッキングゾーンに調理器具を置いて電源を入れてください。
調理器具以外のものは置かないでください。

焦げ付き防止シートやガラスのガードバンはお使いにならないでください。
空焚き防止センサーが正しく働かないことがあり大変危険です。

セラミックプレートは硬質ガラスですが、クッキングゾーンの上で鍋類をすりますと表面に傷が付くことがあります。（トップの傷付きや破損は製品保証の対象外になります。）

クッキングゾーンの上では直接調理しないでください。アルミホイルに包んだ食物を直接焼いたり缶詰めのフタを開けずにクッキングゾーン上で熱したりはできません。
発火や異常動作することがあります。

糖分を含んだものや、とけたプラスチックなどがセラミックプレートにこぼれた場合は必ず余熱表示ランプが消え、完全に冷めるまでの間にはぎ取ってください。
完全に冷え切ってしまうとセラミックプレートに亀裂が入る恐れがあります。

揚げ物調理中は、飛び散る油に注意してください。
やけどの原因になります。

セラミックプレート操作部に熱い鍋を載せないでください。
故障の原因になります。

使用中、使用後しばらくはヒーターおよびその付近や鍋、鍋のとっ手などの金属部に触れないでください。
高温ですのでヤケドをすることがあります。

調理器具の底やクッキングゾーン部分がぬれている状態では使用しないでください。
クッキングゾーンを加熱した場合熱湯が飛び散る恐れがあります。

鍋の下に紙、樹脂シート、鉄板などを敷いて調理をしないでください。
鍋からの熱により紙が焦げたり、発火の原因になります。

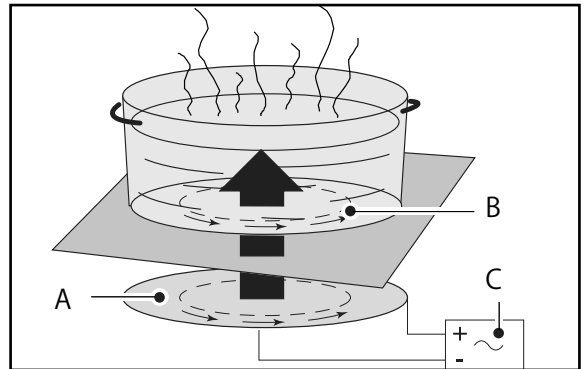
アルミ容器に入った”インスタント煮込みうどん”やアルミ鍋/フライパンで底にステンレスを貼った”ハリ底”の器具は使用しないでください。
容器が溶ける恐れがあります。

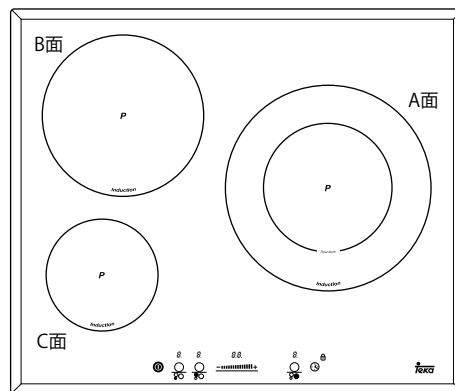
## ４．電磁誘導加熱の仕組み、調理機器の大きさに適したクッキングゾーン

この機器は一般家庭調理向けに設計された製品ですので、業務用でのご使用および調理以外の目的には絶対にご使用にならないでください。
また、本機をお子様や操作に適さない方が操作しないようご注意ください。

・電磁誘導加熱（IH）の仕組み

本機は電磁誘導加熱を利用した調理機器です。クッキングゾーンの上に置いた鉄、ステンレスといった磁性体（磁石が着く材質のもの）鍋の底にクッキングゾーンの下に設けた電磁コイルから発生させた高周波磁力線により渦電流を発生させ、鍋材料の電気抵抗によって発生した熱により鍋を直接加熱をする仕組みです。

そのため、鍋底もしくは鍋底の内部に磁性体を使用していない鍋やアルミや銅の鍋は本機では使用することができません。

A - 電磁コイル
B - うず電流
C - 高周波電流発生装置（インバーター）

・調理機器の大きさに適したクッキングゾーン

| クッキングゾーン | 使用可能な鍋の大きさ※ | ご使用上の注意 |
|---|---|---|
| A面　内側 直径17cm<br>外側 直径28cm | 12～30cm | 鍋底の直径が21cm以下の鍋は内側のゾーンだけで加熱し、22cm以上の鍋は内側と外側のゾーンで同時に加熱しますのでより強い火力で加熱できます。 |
| B面　直径21cmゾーン | 14～24cm | 鍋底の大きさとクッキングゾーンの大きさが同じものが理想です。 |
| C面　直径14.5cmゾーン | 9～18cm | |

※ ガラスプレートに直接接する部分の鍋底の直径です。

## 5．調理器具に関する重要なお知らせ

### ■ 本機に適した調理器具

- 適した寸法：前ページをご参照ください。
- 適した材質：鋳鉄、スチール、ホーロー、ステンレス（多層底鍋など）など、鍋底に磁石が付くもので鍋の側面から底面まで均一で同じ材質のもの。
- 適した形状：調理器具の底は可能な限り厚く、平らであることが必要です。

**i お薦めの鍋**

鍋全体の材質が、
・鋳鉄（ル・クルーゼ、ブリコ、ストウヴなど）、
・ホーロー（富士ホーロー製など）、
・ステンレス（多層底の鍋を含む）、
・鉄製
の鍋をお使いください。

**i 本機に適したステンレス製フライパン**
底面は熱伝導のよいアルミニウムを強磁性体のステンレスで包み込んだ三層構造が一般的。これらは百貨店やショッピングセンターまたは通信販売などで容易に入手できます。

ティファール（T-fal）社製
フュージョンIHステンレス

※ティファールでも”ハリ底”のものがあります。必ず底がオールステンレスのものをお使いください。

フジノス社製（国産）
エレックマスターライト

ヨシカワ社製（国産）
アズクラッド プロマスター

※ 鍋本体の材質がアルミ製で、底にステンレスのプレートが貼りあわせてある”ハリ底タイプ”はご本機にはお薦めしておりません。

**⚠ ご注意**

- ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。
- 鍋はセラミックプレートに直接置載せてお使いください。
  焦げ付き防止シートやガラスのガードバンは決してお使いにならないでください。
  空焚き防止センサーが正しく働かないことがあり大変危険です。

## ■ 使えない鍋について

| ⚠ 下記の材質、形状の鍋は本機ではお薦めしておりません | |
|---|---|
| ■ 材質 | ・ アルミニウム、銅、真ちゅう、ガラス、陶器、磁器 |
| ■ 形状 | ・ 鍋底に 2mm 以上の凹凸（そりや脚）があるもの／中華鍋／”はり底”タイプのもの ①／鍋底の仕上げが鉄溶射タイプのもの ② |

① 使えない鍋、”はり底”タイプのもの

本体はアルミニウム合金で底にステンレス板をはめ込んだ形状のもの。
底の大きさやステンレス板の形状によっては使用できるものもありますが火力が10%～30%落ちてしまいます。また耐久的にも高温調理には不向きです。

[ 重要 ] 鍋のサイズについて

鍋底の直径がお使いになるクッキングゾーンの直径の65%以上（14.5cmのクッキングゾーンであれば9cm以上、17cmであれば12cm以上）で、120%以内の大きさが必要です。

特に左奥の中クッキングゾーン（直径21cm）では、「はり底」のステンレス部分の直径が16cm以上のものしかご使用できません、ステンレス部分の直径が14cm以下のものは小さすぎる鍋として鍋を検知いたしません。※

※　クッキングゾーンの上に鍋が載せられると、コンピューターが鍋底の面積と材質をチェックしてクッキングゾーンの面積の65%以下のものは使用できない小さな鍋と判断しエラーを表示します。
「はり底」の場合は磁性体であるステンレス板と非磁性体のアルミ本体との「はり合わせ」のためにステンレス板にたくさんのアルミ（上写真のような底板の楕円形部分や水玉模様部分）が露出しています。これらの非磁性部の面積はステンレス板の面積の18.5%～24.5%を占めていますので、実質的な磁性体部分の面積は直径から算出した面積よりも小さくなります、例えば、ステンレス板の直径が14cmであったとしても磁性部の面積としては12cm以下の鍋と同等ということになり、コンピューターが使用できない小さな鍋と判断します。（21cmより小さなクッキングゾーンでは使用できます）

| ⚠ ご注意 |
|---|
| 通常、鍋のサイズ表示は鍋の上端の直径を明記するため鍋底の直径に注意してください。 |

② 使えない鍋、”鉄溶射底”タイプのもの

本体はアルミニウム合金で底に鉄粉を溶射固着させたもの。
通常は底が黒く（またはカラー）塗装してあります。磁性が弱い（磁石吸引力が弱い）ため効率が悪く、火力が10%～30%落ち加熱が頻繁に止まったり、エラー表示（使えない鍋であることを知らせる表示）が出ることがあります。

## 6．各部の名称とはたらき

### 型式番号：IRS 631

### タッチスイッチ部（拡大図）

左前小調理ゾーンの火力表示 ※

左奥中調理ゾーンの火力表示 ※

タイマー時間表示 ※

右大調理ゾーンの火力表示 ※

LED チャイルドロック時に点灯

電源スイッチ "1秒長押し"

チャイルドロックのマーク

調理ゾーンの位置を表します（黒ヌキ

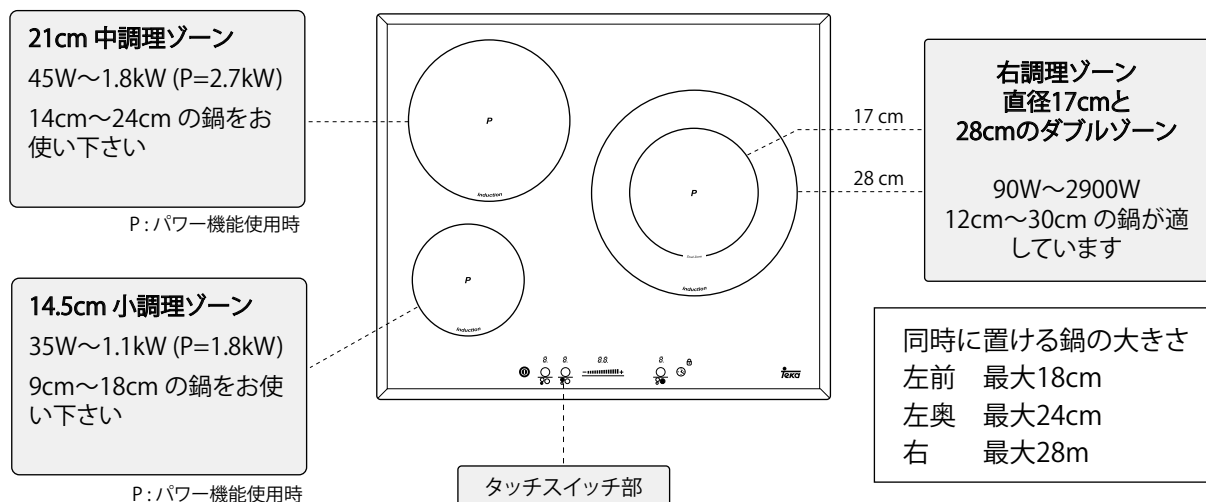
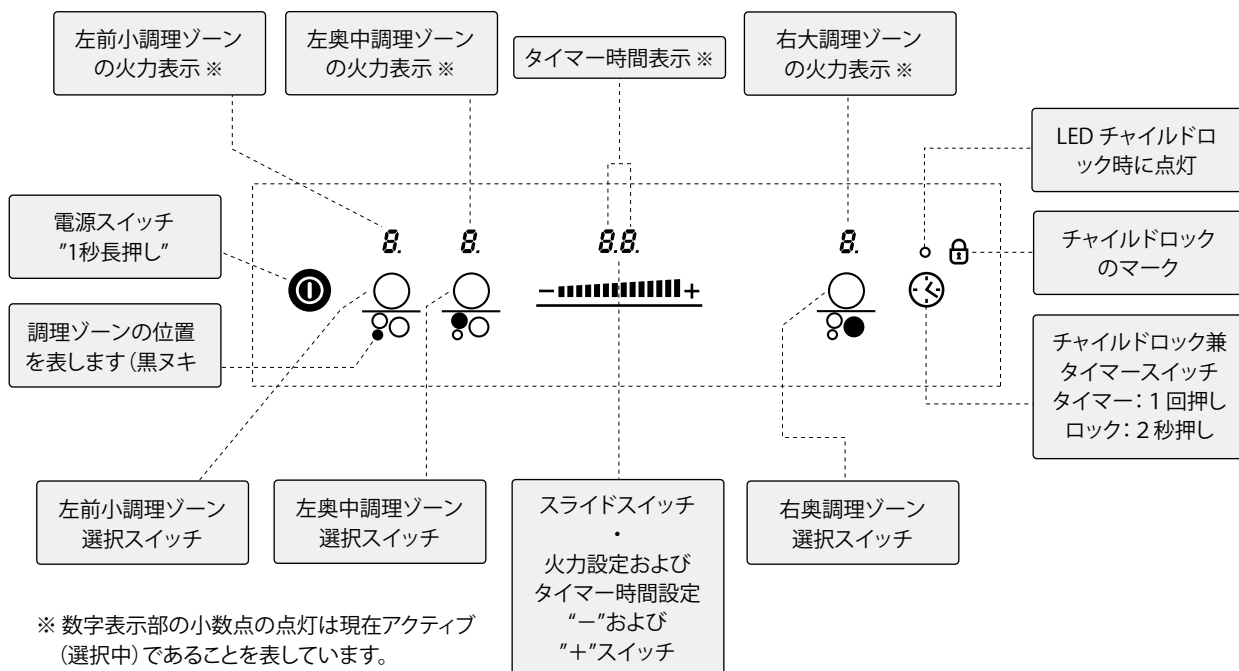
チャイルドロック兼タイマースイッチ
タイマー：1 回押し
ロック：2 秒押し

左前小調理ゾーン選択スイッチ

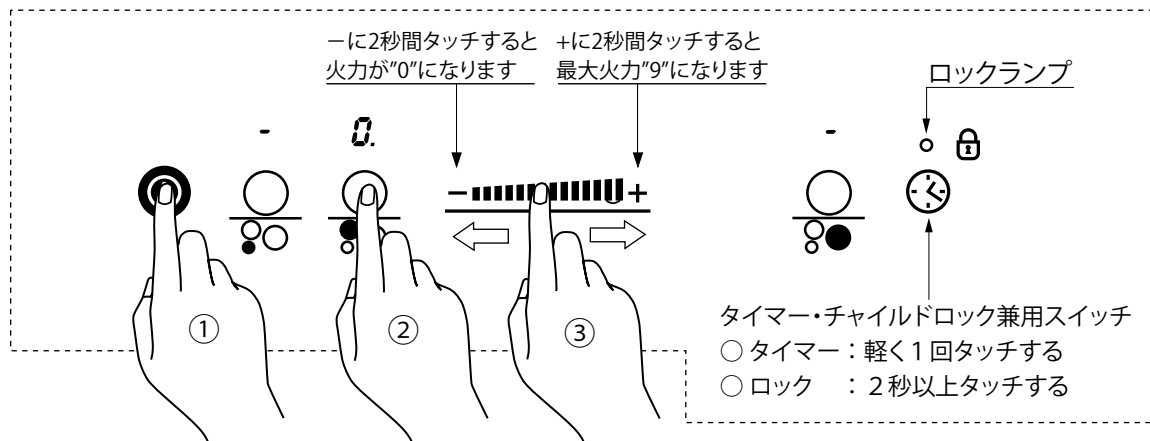
左奥中調理ゾーン選択スイッチ

スライドスイッチ
・
火力設定および
タイマー時間設定
"ー"および
"＋"スイッチ

右奥調理ゾーン選択スイッチ

※ 数字表示部の小数点の点灯は現在アクティブ（選択中）であることを表しています。

## ７．電源の入り切りと火力の調節

■ スイッチを入れる

⚠ ロックランプ（下図）が点灯している場合はチャイルドロック機能が働いています。
タイマー・チャイルドロック兼用スイッチに２秒以上タッチしてロックを解除してください。

ご注意 ⚠
◎ 安全のためクッキングゾーンに鍋を置いてからスイッチを入れてください。
◎ 安全のためスイッチを切ってから鍋を下ろすようにしてください。

１．クッキングゾーンに鍋を置き、電源スイッチ ⓪ に1秒以上タッチしてください。
すべてのクッキングゾーンの火力表示部に”－”（ダッシュマーク）が表示されます。

２. 10秒以内にクッキングゾーンの選択スイッチにタッチしてください。
火力表示部に 0 と小数点（デシマルポイント）が点灯し、選択されたことを表します。

３．スライダースイッチを指の腹でなでるように横にスライドさせて火力を”1”から”9”の間にセットします。
または”＋”スイッチまたは”－”スイッチにタッチして火力の加減をしてください。

○ スライダースイッチと”＋”スイッチ、”－”スイッチの操作について、
A : スライダースイッチは指を右に動かすと表示の数字の値が増え、左に動かすと値が減ります。
B : ”+”と”－”スイッチは１回触れるたびに1つ値を変えることができます。
C : ”+”スイッチに2秒間触れ続けると最大火力”9”にクイック設定できます。
もう一度 ”+”スイッチに触れると火力が”9”から”P”（パワー火力）になります。
D : ”－”スイッチに2秒間触れ続けると火力を”0”（スイッチ・オフ）にできます。

※ スライダースイッチ以外のタッチスイッチは操作するたびに確認のため“ビープ音”が鳴ります。

４．スイッチを切る
クッキングゾーンの選択スイッチにタッチしてから、”－”スイッチに2秒間触れて火力表示を”0”にします。　または、電源スイッチ ⓪ にタッチする。　この場合はすべてのクッキングゾーンが一斉に“オフ”になります。

## 8．火力設定のめやす・高温注意表示

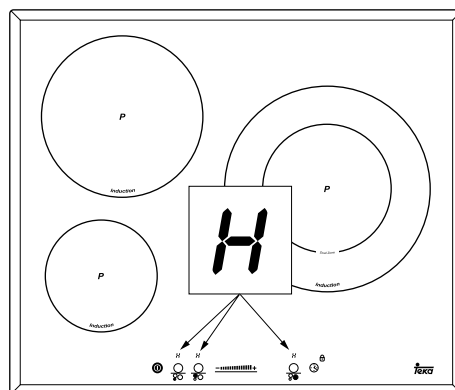
- この機器には鍋の素材を検知する機能が備わっています。
  調理ゾーンに鍋をのせてスイッチを入れても適さない鍋の場合は火力表示部が点滅し、加熱を行いません。そのまま3分後には表示も消えます。
- 同じ火力設定であっても鍋の大きさや素材によって加熱時間が異なります。
- お湯が沸騰するまでは強めの火力で、沸騰したら設定を低くして煮こぼれしないように注意して下さい。
- 鍋底の大きさが調理ゾーンと同じか、やや大きめの鍋を使って下さい。
  小さめの鍋の場合は加熱が止まったり、火力が弱くなり調理に時間がかかります。
- 鍋には蓋をし、できるだけ少量の水で調理して下さい。
  電力の消費を節約できます。

### 火力のめやす

| 表示 | 火力設定 | 調理ゾーンでの調理 |
|---|---|---|
| P | ハイパワー | 大量の湯沸かし、パスタ |
| 8,9 | 強火で焼く | 湯沸かし、揚げ物、野菜炒め |
| 7,8 | 炒める、焼く | ステーキ |
| 6,7 | 焼く | 軽めのロースト |
| 4,5 | 煮物 | 多量の煮込み、蒸し物 |
| 2,3 | ことこと煮込み | 少量煮込み |
| 1,2 | トロ火 | 保温 |
| o | フォンデュー | バター、チョコレート溶かし |
| 0 | OFF | 加熱なし |

### 高温注意表示

それぞれの調理ゾーンで調理中や調理後も、鍋からの熱によりトッププレートが熱くなります。スイッチを切った後も十分に冷めるまでは H の表示で余熱警告をします。

余熱ランプが点灯している間はやけどの危険があります。特に小さなお子様にはお気をつけ下さい。

## パワー機能（急速加熱機能：Power Function）

この機能は通常の最大火力 を最大で10分間さらに30%～40%火力を上げる機能で、大量の水を早く沸騰させたい場合に便利です。

9 → P

火力"9"でスライドスイッチまたは”+”スイッチに1回タッチすると"P"になります。

### ● パワーモードを使う

お使いになる調理ゾーンの選択スイッチに触れた後、”+”スイッチを2秒以上触れると通常の最大火力”9”になります。
もう一度”+”スイッチに触れると表示が "P" に変わりパワーモードになります。

### ● パワーモードを切る

パワーモードで使用中の調理ゾーンの選択スイッチに触れた後、スライドスイッチまたは”ー”スイッチに触れて表示を "9" または "8" 以下にします。

※ ご注意
パワーモードでお使いいただけるのは最大10分です。パワーモードで連続して使ったり野菜炒めなど高温調理をされた場合は10分以内であっても自動的に " 9 " に戻ります。

本機は左の前後 2 つの調理ゾーン（下図）のグループと右のダブルゾーンとはそれぞれが独立した機構になっており、一つの機構で使える電力は最大2,900Wに制限されております。
そのため、左グループでは 2 つの調理ゾーンの内のいずれか1つをパワーモードでお使いの時はもう片方の調理ゾーンは自動的に火力が抑えられます。また、パワーモードの同時使用はできません。左のグループの内の一つがパワーモードでご使用中であっても右のダブルゾーンはグループが異なりますのでパワーモードでご使用できます。

## ダブル・クッキングゾーン

右の大きな調理ゾーンは内側が直径 17 cm、外側が直径 28 cmのダブルゾーンになっています。
ご使用になる鍋底の大きさを検知し適切な加熱方法を自動的に選びますので12cmから30cmまでの鍋がご使用できます。

ダブルゾーン
内側　直径 17cm
外側　直径 28cm

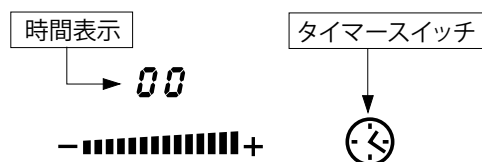
鍋底の直径が 12cm から 20 cm の鍋は
→ 内側の加熱ゾーンだけで加熱します。

鍋底の直径が21 cm 以上の鍋は
→ 内側と外側のダブルで加熱し、火力も大きくなります。

ご注意：ダブルゾーンを連続でお使いになる場合は、必ず一回ごとにスイッチをオフにして下さい。
スイッチを入れたまま鍋をのせかえないでください。

## 自動電源オフタイマー（Timer function）

あらかじめ設定した時間（1分〜99分）経過した後に自動的に電源を切ることができます。

それぞれのクッキングゾーンは別々に同時に時間を設定することができます。

■ タイマーの設定：

1. タイマーを使うクッキングゾーンの選択スイッチに触れ、
   スライダースイッチまたは”+”、”ー”スイッチを使って火力をセットしてください。

2. チャイルドロック兼タイマースイッチに軽く1回触れてください。
   （※ 2秒以上触れ続けるとチャイルドロックに入ってしまいますのでご注意ください。）
   火力表示部に”ㄴ”のシンボルと時間表示部に“00”が表示されます。

3. 5秒以内にスライダータッチスイッチで調理時間 “1〜99分”をセットしてください。
   スライダータッチスイッチの横の“+”または“ー”でも時間設定ができます。

   → はじめに“+”に触れると“1”になり、以降触れるたびに数値が増えていきます。
   （“+”スイッチは触れ続けると数値が連続して増えていきます。）

   → はじめに“ー”に触れると“60”になります、ここから“+”に触れるたびに数値が増えていき、“ー”に触れるたびに数値が減っていきます。

   → “ー”は2秒以上触れ続けると表示が“00”となり、時間がリセットされます。

○ 5秒後に時間表示が点滅から点灯に変わり、カウントを開始します。

○ カウント中は火力表示と”ㄴ”のシンボルが交互に表示されます。

○ 時間表示が“01”になると分から秒のカウントダウンに変わります。

○ タイマー作動中でも、時間調節スイッチの”ー”スイッチにタッチして時間を”0”にすることで強制終了できます。

4. [ 終了]　 時間表示が“00”の点滅に変わると加熱を停止し、オフになったことを45秒間ビープ音でお知らせします。
   いずれかのタッチスイッチに触れることでビープ音を消すことができます。

■ 複数のクッキングゾーンのタイマー設定：

上記、1〜3の手順を繰り返すことで全てのクッキングゾーンそれぞれ独立してタイマーを設定することができます。

○ カウント中は一番早く終了するクッキングゾーンの火力表示部に火力表示と”ㄴ”のシンボルが交互に表示されます。

○ それぞれのクッキングゾーンの選択スイッチにタッチすることで残り時間がわかります。

## フォンデュー機能（Fondue Function）

フォンデュー機能では通常の最低火力 "1" よりもさらに弱い火力（約40W～約90W）でバター、チーズ、チョコレート溶かしに適した温度、45℃から55℃に保つことができます。

0 → 1 → o

火力"1"でマイナススイッチ触れるとフォンデュー火力になります。

### ● フォンデュー機能を使う

トロ火にしたい調理ゾーンの選択スイッチに触れてからスライダースイッチの指先を小さく右にスライドさせて火力を"1"にした後、再度スライダースイッチの指先を左にスライドさせると表示が上記のように変わり、トロ火調理になります。
また、"+"スイッチに1回タッチして火力を"1"にした後、"ー"スイッチに1回タッチしてもトロ火調理になります。

### ● フォンデュー機能を切る（オフにする）

選択スイッチに触れてからスライダースイッチで火力を"0"にします。

各調理ゾーンと同じ鍋底サイズの鍋に25℃、500ccの水を入れてトロ火設定で1時間後、

○45℃から55℃になりその温度を保ち続けます。
※ 温度の上昇が大変ゆっくりですので料理の温め直しには不向きです。
※ 通常の最低火力 "1" では上記温度よりそれぞれ約10℃～15℃高くなります。

## 切り忘れ自動停止機能（Safety Shut off Function）

トロ火調理などでうっかりスイッチを切り忘れた場合、安全のため一定時間後に電源をオフにする機能です。
オフになる時間は設定する火力によって右の表のように異なります。
電源がオフになっても調理ゾーンが熱い間は "H"（余熱表示）が表示されます。

| 火力レベル | 連続使用可能時間 |
|---|---|
| o または 1 | 8 時間 |
| 2 | 5 時間 |
| 3 または 4 | 4 時間 |
| 5 または 6 | 3 時間 |
| 7 または 8 | 2 時間 |
| 9 | 1 時間 |
| P | 10分 |

## 9 - 4. 便利な機能 ④

■ 鍋検知機能（Pan detector）
それぞれのクッキングゾーンには鍋検知機能を備えています。

クッキングゾーンに鍋を置かないでスイッチを入れたときや、本機に適さない鍋（アルミや銅の鍋など）を置いた場合、火力表示部に u と u が交互に表示され電源は入りません。

また、調理中にクッキングゾーンから鍋をおろした場合でも、火力表示部に u が表示され、自動的に通電を停止します。

再度クッキングゾーンに鍋を置いた場合は鍋検知機能が働き、直前にセットした火力で再加熱を開始します。

火力表示部に u が表示されてから３分後には火力表示部が”0”に変わり、他のクッキングゾーンが未使用の場合はさらに10秒後に“ビープ音”とともに電源が切れます。

ご注意：　鍋をクッキグゾーンからおろした場合は必ず電源スイッチを“オフ”にしてください。

■ チャイルドロック（Block Function）
お手入れなどで誤ってスイッチが入らないよう、電源スイッチ以外のスイッチにタッチしても電源が入らないようにできます。
小さなお子様への安全ロックとしても便利です。

[ ロックする ]
ロックスイッチ に２秒以上タッチしてください。
ロック表示ランプが点灯し、スイッチがロックされます。

[ ロックを解除する ]
ロックスイッチ に２秒以上タッチしてください。
ロックランプが消灯し、全てのスイッチが使えるようになります。

[ 調理中のスイッチロック ]
長時間煮込み料理などのため調理中でもロック機能を使えます。
ただし、一旦ロックしますと火力調整ができなくなりますので十分ご注意ください。
調理中のロックでも電源スイッチで“電源をオフ”にすることができますが、一旦オフにするとロック解除をしないかぎり再度電源スイッチを入れることはできません。

## 10. 機器のお手入れ

### ■ 機器をより長くお使いいただくために

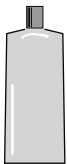
機器のトッププレートは強化セラミックガラスでできておりますが傷や汚れが全くつかないわけではございません。下記の点にご注意いただくことでより長くお使いいただけます。

トッププレートを強い力で叩いたり、鍋やフライパンなどを勢いよく置いたりしないでください。

市販のヒーティングカバーをトッププレートの上に置くと表面に傷が付く事があります。

鍋底の表面がでこぼこであったり、へこんだりした調理機器をしないでください。

丸めたアルミフォイルでトッププレート上の汚れをこすり落とさないでください。アルミ成分が残ったり、アルミが溶けて表面を損傷することがあります。

トッププレートの上を”まな板”として使用しないでください。

トッププレート上の汚れをスチームクリーナーを使って落とさないでください。

破裂することがありますので、直接缶詰等を乗せて加熱しないでください。

機器を長期にわたってお使いいただくと細かい傷や汚れが残ってしまうことがありますがこれらは機能的に問題はありません。

安全のため機器の真下の引き出しや棚には可燃性の製品を置かないようにしてください。

### ■ お手入れの方法

| 汚れの度合い | ご使用いただくもの | どのようにお手入れするか |
|---|---|---|
| 軽い汚れ | スポンジ | 汚れを湿らせてスポンジで拭き取る。 |
| 焼き付いてしまった食べ物の残り、砂糖、プラスチック等 | スポンジやガラス用スクレーパー | 汚れをお湯で湿らせてからスポンジで拭き取る。<br>大きく盛り上がった汚れはガラス用スクレーパーの刃を平行にして削り落とす。（スクレーパーの刃の角で削らないでください。） |
| 吹きこぼれ | 薄めたお酢 | ぬるま湯で薄めた酢を汚れに染み込ませてから柔らかい布で拭き取ってください。 |
| 鍋などの跡 | セラミッククリーナー | クリーナーを染み込ませた布で拭いてください。 |

セラミッククリーナー　柔らかいスポンジ　研磨剤　硬いスポンジや金だわし

## 11. 故障かな？と思ったら

### ■ 初めて電源を入れたときに

| 起こったこと | 起こった原因 | その対処方法 |
|---|---|---|
| 加熱をしない、<br>なにも表示しない | コンセントプラグが抜けているか、<br>専用ブレーカーが落ちています | プラグを差しなおしてください<br>ブレーカーを確認してください |
| エラーメッセージとして<br>“F”>“4”> ”3”<br>（F43）が表示する | コンセントにきている電源の電圧が<br>180Ｖ以下です | 初めてスイッチを入れた際に点灯する場合は電源が100Vの可能性がありますので販売店に連絡してください。 |
| 加熱をせずチャイルドロックのLEDが表示されている | チャイルドロックがかかっています | 17ページをご参照いただき、チャイルドロックを解除してください |

### ■ ご使用中に

| 起こったこと | 起こった原因 | その対処 |
|---|---|---|
| 加熱をしない、エラーメッセージ “F47”が点灯 | タッチスイッチ (TC) とメインコンピューター間の通信エラー | 電源ノイズの影響の可能性があります<br>30Aと記した専用電源ブレーカー<br>を10秒間切ってからもう一度入れなおしてスイッチを入れると復帰します |
| “C81”もしくは”C82”<br>が点灯している | 内部装置が異常に過熱しています | 鍋に問題がありますので違う鍋に変え<br>電源を切ってしばらく本体を冷やしてから入れ直してください |
| 加熱開始の操作をしたあと火力表示部に”U”と”Y”が交互に点滅している | 本機に適さない調理器具です、または<br>鍋が小さすぎます（12cm未満） | 適した調理器具をご使用ください |
| 加熱の間、調理器具から<br>”ジー”とか”カタカタ”<br>という音がする | 鍋底に水がついています | 鍋底とガラストップ表面の水をふきとってください |
| 加熱を停止しても、しばらく機器内部でファンが回っている | 本機には内部から出た熱を冷やすため<br>スイッチオフ後も冷却のためのファンが作動します | 正常です |
| スイッチを入れてから、<br>正常に表示が出るが、<br>加熱が弱く、なかなか温度が上がらない | クッキングゾーンの大きさに比して鍋が小さい。または200V IHクッキングヒーターに適していない鍋の可能性があります | アルミフライパンの底に磁性粉体を溶射した製品の一部で発熱が弱いものが市販されています。本機に適した調理器具をご使用ください |

”IH対応”と明記された鍋を購入したが左奥のクッキングゾーンだけ使用できず、”U”と”Y”が交互に点滅する

市販の”ハリ底なべ（鍋の底にステンレス板をはめ込んだもの）”の多くはステンレス板の直径が16cm以下です
16cm以下ものは左奥の直径21cmのクッキングゾーンでは小さな鍋と認識されご使用できません。
他のクッキングゾーンでご使用ください。

### ■ 作動音について

お使いの鍋の種類によっては次のような音が聞えることがあります。

- ヒューやブーンという音 → 1つまたは複数のクッキングゾーンで、サンドイッチ構造の鍋を使って、高火力で調理を行っている場合。
- カチ、カチという音 → 電気的スイッチングが実行されています。

これらの音は正常なものであり、不具合を示すものではありません。

# 製品保証とアフターサービス

**保証書について**

保証書は、販売店が所定の事項を記入の上お渡しします。
必ず「据付日、販売店名」等が記入されていることをご確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

● 保証期間は、お引渡し日から１年間です。

**修理について**

修理サービスを依頼される前に前ページの『故障かな?と思ったら』をお読みになり、もう一度ご確認ください。ご確認になって、なお異常がある場合は決してご自分で修理なさらず、必ず販売店にご連絡ください。

● 保証期間中の修理
保証書の記載内容に基づき、無料で修理いたします。
● 保証期間経過後の修理
修理により製品の機能が維持、回復できる場合には、ご要望により有料で修理いたします。
● 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後５年です。
* 性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

愛情点検

長年ご使用の機器の点検を！

○ご使用時にこのようなことはありませんか

- スイッチを入れても作動しない時がある
- 本体が変形していたり、異常に熱い
- セラミックプレートが破損した
- こげくさい臭いがする
- さわるとピリピリ電気を感じる
- その他の異常や故障がある

▶

● 使用を中止してください

このような場合は事故防止のためスイッチを切り、コンセントからプラグを抜いて必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。
ご自分での修理は絶対になさらないでください。


製造元

TEKA Industrial, S.A.

Cajo, 17, 39011 Santander
Cantabria Spain

☎ +34 942 35 50 60
FAX 34 942 33 69 77

輸入・販売元

メジャー・アプライアンス株式会社

〒470-1121 愛知県豊明市西川町島原14-7
☎ 0562-93-1878 FAX 0562-92-9746

Major Appliance, inc
14-4, Shimabara, Nishigawa-cho,
Toyoake-shi, Aichi, 470-1121, Japan